

SNACKS / BITES

Petit choux med **LÖJROM** och ostkräm
Petit choux with vendace roe and cheese
– 140 (2 stycken / pieces)

Svensk **HANTVERKSOST**
Swedish artisanal cheese
– dagspris / daily price

Dagens **CHARKUTERI**
Today’s charcuterie
– 95 / 30 gram

Svenska **SENSOMMARPRIMÖRER**
med gräddfilsdipp
Swedish summer crudités with dip
– 95

BRÖD / BREAD

Vårt varma **BRÖD** på kulturspannmål
med syrat smör
Portal’s warm heritage grain bread
with cultured butter
– 75

ATT DRICKA TILL

Ett glas champagne – 185
Portals negroni – 175
Portals gin and tonic – 175
Portals alkoholfria negroni – 95

Se dryckeslistan för aktuella glasviner, öl,
cider, muster och hantverksläsk.

FÖRRÄTTER / STARTERS

Smörstekta **HAVSKRÄFTOR** med majs, kantareller och skummig kräftssås
Butter-fried langoustines with corn, chanterelles, and foamy langoustine sauce
– 225

Gravad **REGNBÅGE** med spritärter, färska hallon, forellrom och en sval buljong
Cured rainbow trout with shelled peas, fresh raspberries, trout roe, and a chilled broth
– 185

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med
grillad romescosalsa, grön tomat, mandlar och hårdost
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with grilled romesco salsa,
green tomato, almonds, and hard cheese
– 225 / 185

Bakad **PURJOLÖK** med ricotta och krutonger
Baked leek with ricotta and croutons
– 135

En liten sallad med **GRÖNA BLAD** och vinäggrett
A small green salad with vinaigrette
– 55

Portals ”love stew” med **LÖJROM** från Bottenviken, glaserad potatis
och luftig äggkräm med brynt smör
Portal’s love stew with vendace roe from Bottenviken, glazed potatoes
and egg foam with brown butter
– 245

Tips: En liten öl och snaps – 165

Vår ”Love Stew”, en kärleksgryta med svenska råvaror och smaker, kom till 2012 när krögare
Klas Lindberg turnerade som nybliven Årets Kock i Europa. God både med ett glas champagne
eller öl och snaps.

*Our “Love Stew” is a tribute to Swedish ingredients and flavors. It was created in 2012 when Chef Klas
Lindberg toured Europe as the newly crowned Swedish Chef of the Year. It pairs just as well with a glass
of Champagne as it does with a beer and aquavit.*

PORTALS PRIVATA MATSALAR

På andra sidan valvet ligger, förutom Portal Bar, också våra privata matsalar;
Stora bordet, Portal Matstudio och Lilla Studion där man kan sitta i sällskap
från åtta upp till 34 personer.

Här serverar vi en större meny för hela sällskapet, båda till lunch och middag.
Möjlighet för andra evenemang, som konferans mingel och kurser, finns också.

Fråga oss gärna eller se portalrestaurant.se för mer information.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Frasig schnitzel på **FLÄSK** *eller* **ROTSELLERI** med strimlad potatis, surkål,
kapris, hollandaisesås och riven pepparrot
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with shredded potatoes, sauerkraut,
capers, hollandaise sauce, and horseradish
– 295 / 255

Smörbakad **GÖS** med vongolemusslor, bondbönor, kapris och
rostad tomatvinäggrett
Butter-baked pike-perch with vongole clams, fava beans, and roasted
tomato vinaigrette
– 425

Portals **AGNOLOTTIPASTA** med kantareller, karamelliserad lök
och skummig svampbuljong
Portal’s agnolotti pasta with chanterelles, caramelized onions, and
foamy mushroom broth
– 295

Krispig **GULBETSTARTE** med vaxbönor, Gotlandslinser och en lätt
rökt färskostkräm
Crispy golden beet tart with wax beans, Gotland lentils, and a lightly
smoked cream cheese
– 285

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** *eller* **GULBETA** och **PORTABELLO** med
grillad romescosalsa, grön tomat, mandlar och hårdost
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with grilled romesco salsa,
green tomato, almonds, and hard cheese
– 325 / 255

FLÄSKKOTLETT från Fäviken med krämig majs,
kantareller, vaxbönor och kryddig sobrasada
Fäviken pork chop with creamy corn, chanterelles, wax beans,
spicy sobrasada, and pan jus
Tillagning cirka 30 minuter / please allow 30 minutes to cook
– 385

Hängmörad **MJÖLKKO* (SLB/SRB) från svenska gårdar för 1–4 personer**
med grönsallad, friterad potatis, persilje- och vitlökssmör samt rödvinssås
– tillagning ca 40 minuter
– 3 kr / gram – se svarta tavlan för vikter
Dry aged beef (SLB/SRB) from swedish farms for 1–4 people with green salad,*
deep-fried potatoes, parsley and garlic butter, and red wine sauce
– please allow 40 minutes to cook
– 3 SEK / gram – see out black board for cut
*med reservation för ändringar / *subject to change

PORTALMENYN

– 775 / person

Löjrom ”love stew”
Vendace roe “Love Stew”

Fläskkotlett
Porc chop

Hallon
Raspberries

Hantverksost
Artisanal cheese
+ 110

Dryckespaket
Beverage pairings
– 595

SÖTT EFTER MATEN

Len vaniljkräm med **HALLON**,
krispiga kaksmulor och granité
Smooth vanilla custard with raspberries,
crispy cookie crumbs, and granité
– 165

MADELEINEKAKOR
med vaniljdiplomat och kolasås
Madeleine cookies with Crème Diplomate,
and caramel sauce
– 145

ÄPPELSORBET
med vispad grädde
Apple sorbet with
whipped cream
– 95



Take a look at the blackboard to discover
today's temporary additions and specials.

Allergier eller nyfiken på råvarornas ursprung? Fråga gärna din servis.
Allergies or curious about the origin of the ingredients? Please ask the waiter.